



Cafés
la Brasileña



Sabemos de café

BOTÁNICA del café

Momentos únicos

El café está de moda y está dejando de ser un producto genérico para transformarse en una especialidad. **Cafés la Brasileña** entiende el café como una bebida que nos ofrece momentos únicos y nos descubre **sabores y aromas nuevos**.

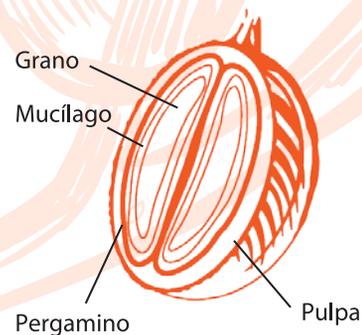
Traemos **los mejores cafés del mundo**, que compramos directamente a los países productores de diferentes continentes, y aportamos la **experiencia** de nuestros profesionales para aconsejar a nuestros clientes.

El Café Verde

El café fresco es una fruta dulce y jugosa. El café pergamino es la forma en que se presenta después de un secado tradicional, y el café verde es el café listo para exportar.



[Cuidamos cada detalle en busca de la CALIDAD]



 Árbica	Robusta 
2/3 de la producción mundial	1/3 de la producción mundial
Crece en altiplano a 600/2.000 m sobre el nivel del mar	Crece en selva pluvial a 0-800 m sobre el nivel del mar
44 cromosomas	22 cromosomas
Cafeína 0,9-1,7 %	Cafeína 1,8-3,5 %
Tiene un grano alargado	Tiene un grano redondeado
Aroma intenso, a flores	Aroma débil, a madera



[Sabemos de café]

El **secado tradicional al sol** es una técnica de hace más de 200 años, un proceso lento que dura alrededor de ocho días. También podemos encontrar secados especiales para obtener perfiles de taza más complejos.

Los precios del café verde están referidos a las cotizaciones internacionales de los mercados de futuros de Londres y Nueva York.

En **Cafés la Brasileña** cuidamos cada detalle para conseguir **café de primera calidad**. El proceso de producción viene marcado por tres fases: la compra de materia prima en los países de origen, el tueste (que puede ser claro o ligero, medio o regular y oscuro o dark) y el envasado.

Arábica vs Robusta

A nuestra empresa nos llega el grano de café verde, sin tostar, previa selección en origen de los mejores cafés. Las dos especies más comunes de café para uso comercial son **Arábica** y **Robusta**.

La **variedad arábica** se cultiva en terrenos de mayor altitud y su recolección es muy costosa. Su nivel de cafeína es menor y su precio mayor. Tiene menos cuerpo y es perfumado, dulce, ligeramente ácido y con matices de sabor, con una crema color avellana que tiende al rojizo.

La **variedad robusta** crece en grandes extensiones, con un alto rendimiento por planta. Es capaz de crecer en bajas latitudes y con altas temperaturas, es mucho más resistente a cualquier desastre y su coste de producción es más barato. Tiene más cafeína y menor precio. Encontramos en ella un sabor fuerte a madera y goma quemada, además de más cuerpo y menos acidez, y muchas veces se utiliza en blends para darle una mayor presencia en taza.

En **Cafés la Brasileña** compramos un 90 % de cafés arábicas y un 10 % de cafés robustas, de calidades que muchas veces superan a los cafés arábicas del mercado.



Terminología del catador

- Acidez:** denota calidad y altitud.
- Afrutado:** sabor/aroma que evocan frutas.
- Amargo:** sensación gustativa detectada en la parte posterior de la boca y el paladar.
- Aromático:** fragancia intensa y agradable.
- Astringente:** sensación gustativa característica que afecta a la lengua y el paladar.
- Chocolate:** sabor similar al chocolate en ciertos tipos de café.
- Cítrico:** recuerda al sabor de frutos cítricos por su alta acidez. Denota calidad y altitud.
- Cuerpo:** percepción de la textura o peso del líquido en la boca, con sabor intenso.
- Dulce:** agradable, suave, meloso. Puede encontrarse en cafés de acidez alta.
- Equilibrado:** Sabor sin características dominantes ni asperezas.
- Floral:** granos de café con aroma intenso y fresco, como un perfume de flores.
- Hierba:** aroma a verdor y astringente, con un sabor como a césped recién cortado.
- Limpio:** sabor a puro café, sin alteraciones o cambios en el paladar ni regusto.
- Neutro:** café suave, de baja acidez, sin sabores extraños y bueno para mezclas.
- Redondeado:** bien equilibrado. Mezcla excelente de sabor, acidez, cuerpo y aroma.
- Salvaje:** café con sabor a especias, exótico, complejo y penetrante.
- Terroso:** sabor a tierra húmeda, orgánica, con hongos, a bodega.
- Verde:** sabor a fruta poco madura. Puede denotar un tueste insuficiente.
- Vinoso:** sabor ligeramente afrutado, con paladar suave y textura que recuerda al vino.

El *Coffee Tasters Flavour Wheel* o **Rueda del Sabor del Café** es una herramienta sencilla e intuitiva utilizada por el catador de café ocasional o profesional. Representa un cuadro completo "caleidoscópico" del sabor del café.



AZACONSA

El placer de tomar el Té

Manzanilla
Menta poleo
Té negro
Tila
Té verde
Té negro suave de canela

SHIP

C/ Calvo Sotelo, 15 • Apartado de correos 9 • 03660 Novelda (Alicante) España
Teléfono (+34) 96 560 04 77 • Fax (+34) 96 560 61 88 • www.azaconsa.com

Nuestros Cafés RECOMENDADOS

[Cafés recomendados para hostelería, alimentación, tiendas, vending y office coffee service.]

BLENDS:

selección de diferentes tipos de café disponible todo el año.

Blend 5 alturas

ORÍGENES:

café monovarietales disponibles todo el año.

Colombia Tambo | Kenya AA | Costa Rica SHB | Etiopía Sidamo

MICROLOTES:

únicos y excepcionales por sus características organolépticas y su limitada disponibilidad. Seleccionados de fincas pequeñas y regiones especiales.

Etiopía Bebeke | Panamá Geisha Esmeralda | Perú Orgánico Toribio Chimbo

Guatemala SHB Acatenango | Nicaragua Los Congos

Nueva Guinea Papua Sigrí | India Theerthagundi | Zambia Kasama | Nepal

Monte Everest | Panama SHB Boquete Premium | Jamaica Blue Mountain |

Burundi Ngongomo

[En lo más alto del pódium]

El **International Coffee Tasting de Brescia** (Italia) es uno de los certámenes internacionales más prestigiosos del mundo. **Cafés la Brasileña** se ha convertido en la única empresa española con medallas de oro en este concurso y en la que más medallas viene acumulando (2008, 2012, 2014, 2016), lo que confirma el buen hacer y la excelente gestión de la compañía. Estos son algunos cafés distinguidos con el galardón:



**Cafés
la Brasileña**



Blend 5 Alturas

Es un blend de cafés arábicas lavados (Colombia, Nicaragua, Costa Rica y Guatemala) y no lavados (Brasil).

Su cuerpo es ligero y no satura el paladar. Resulta muy aromático y posee un retrogusto muy agradable. Sabor fresco y afrutado destacando la crema color avellana.

Nuestros cafés tienen 3 tipos de formato:

PET en el envase: el aire se sustituye por gas inerte y la presión interna es por tanto más alta que la atmosférica. Un café presurizado que presenta un perfil aromático superior y una fragancia interna que se mantiene mucho tiempo.

BOLSA: sistema de válvula unidireccional. Permite la desgasificación del producto envasado, evitando el contacto con el oxígeno externo.

CÁPSULA de café recién molido y encapsulado para preservar al máximo sus aromas y sabores.

Compañía de las Indias

El sabor de la naturaleza
TÉS E INFUSIONES

C/ Molí d'en Xec, 35 nave 17
08291 RIPOLLET (Barcelona)
Telf.: 935 616 602
ciaindias@ctv.es · www.ciaindias.com

CHOCOLATES
LA PLATA

91 830 84 83
laplata@europedelcacao.com
www.europedelcacao.com

Artisano Natural

Con la mejor selección de cacao

Europa del Cacao

Nuestros Cafés RECOMENDADOS



Costa Rica SHB

Café dulce con excelente cuerpo y notas cítricas y afrutadas. Su aroma es muy agradable, con sensaciones a miel y chocolate. Este café tiene un cuerpo completo con una acidez media-alta típica de la gran altitud de las regiones de Centroamérica. Su sabor es bueno, equilibrado por los ácidos suaves, destacando las frutas cítricas y vainillas. Tueste claro y medio para una taza balanceada con notas achocolatadas.



SHB

Los cafés de granos duros (strictly hard bean) se distinguen por una cierta acidez, dulces y cuerpo medio.



ONYX *Pro*



**¿HAS SENTIDO ALGUNA
VEZ LA NECESIDAD DE
PERSONALIZAR UNA
MÁQUINA ESPRESSO?**



<http://onyx.creminternational.com>

EXPOBAR

Nuestros Cafés RECOMENDADOS



Colombia Tambo

Café único, equilibrado, con notas a nueces y acabado chispeante. La mejor selección de los cafés “supremos” cultivados en pequeñas fincas de **El Tambo (Colombia)**, en cafetales que se encuentran a más de 2.000 m de altitud. Esto lo convierte en el café que se cultiva a mayor altitud del mundo, lo que le confiere una acidez especial con toques cítricos y herbales. Su cuerpo es fino y presenta un retrogusto que permanece en el paladar.



CAFÉS SOSTENIBLES Rainforest Alliance

Más de 25 millones de personas en los trópicos dependen del café, el producto más comercializado del mundo después del petróleo. El sello de certificación **Rainforest Alliance** es una garantía de que el café es cultivado en fincas donde bosques, ríos, suelos y vida silvestre son protegidos, y los trabajadores son tratados con respeto, reciben salarios dignos y tienen acceso a la educación y a sistemas sanitarios. Los compradores de este producto reciben la garantía de una certificación que asegura una alta calidad contrastada y con una trazabilidad importante hasta el productor, además del respeto hacia el medioambiente y los principios de la agricultura sostenible. Es la certificación más habitual entre los tostadores más importantes a nivel mundial.





EXPERIENCE COFFEE CUP

COMPLETA TU EXPERIENCIA

WEGA
MACCHINE PER CAFFÈ

SLAYER

Astoria
Think espresso



Nuestros Cafés RECOMENDADOS

Etiopía Sidamo

La región de café de Sidamo yace en el valle del Rift. Es un paisaje exuberante y verde, que ofrece cafés complejos por las muchas variedades cultivadas y las particularidades propias de los diferentes territorios donde crecen, siendo reconocidas las mejores calidades de cafés naturales por sus intensas notas afrutadas. Este café se cultiva a 1.800-2.000 metros y presenta aromas dulces y afrutados de naranja. Desarrolla un cuerpo muy cremoso y una acidez cítrica redonda. En boca destacan las notas afrutadas, acabando con un posgusto intenso, dulce y complejo.



Kenia AA

La zona este de África, concretamente Kenya produce uno de los cafés con más reputación de todo el mundo. El clima volcánico y las estaciones de lluvia producen un café muy balanceado. Son cafés de cuerpo ligero y acidez muy alta, recomendados para auténticos conocedores.

El sistema de recogida manual (picking) de las cerezas maduras, bajo el sol ecuatorial, junto a los rigurosos procedimientos de cata aseguran el perfil del café de Kenya como uno de los mejores del mundo.

Los granos de café arábica de los lotes AA dan una taza con una acidez frutal, equilibrada y unas insinuaciones de sabor a grosella negra. Estas son características únicas en la calidad de la taza que son difíciles de encontrar en otros países productores.

AA

Se trata de la denominación más alta dentro de los cafés de África, poseen una notas cítricas muy especiales.



DESCAFEINADO

Café descafeinado

A mediados de los 80 se incrementa el interés por el café descafeinado. La eliminación de la cafeína no tiene por qué afectar al sabor del café, ya que se realiza a partir del café verde, es decir, antes del tostado, manteniendo la calidad de los granos.

Mantienen el gusto y el aroma inalterados. A estos cafés se les extrae la cafeína casi en su totalidad, mediante un proceso que solo emplea componentes naturales.

Descafeinado Swiss Water

El swiss water es uno de los métodos que no utiliza disolventes para descafeinar granos de café verde sin tostar. En este proceso los granos se empapan de extracto de cafeína y se procesan a través de carbón activo. Después, se secan con su nivel de humedad de origen y se introducen en los sacos para su comercialización.

El descafeinado, para llamarse como tal, no debe contener más de un 0,1 % de cafeína.



Cada infusión
una misión

Coffee EXPERIENCE

Muchos factores pueden influir en el resultado final de una taza de café, desde la frescura de los granos hasta la forma de tostarlos, la temporada de la cosecha o la calidad del agua usada.

EL CAFÉ ESPRESSO

Consejos para elaborar un café espresso

El espresso es una infusión de café rica en aroma y sabor, densa, de color oscuro y con una capa uniforme de crema de color avellana en su parte superior.

A partir de esta popular bebida se puede preparar una amplia carta de cafés: ristretto, cortado (macchiato), con leche (latte), cappuccino, americano, lungo, flat white, mocca, aromatizado, frappe...



Un consejo de profesional a profesional

La primera taza de café nada más abrir el establecimiento no tiene que ser para ningún cliente, sino que tiene que servir de test para comprobar que todo está correcto y empezar a trabajar.



ESSENTIAL ON DEMAND

E5 | E6 | E8 | E10 CONIC | E10 MASTER CONIC

MUELE TU CAFÉ
TAZA A TAZA...



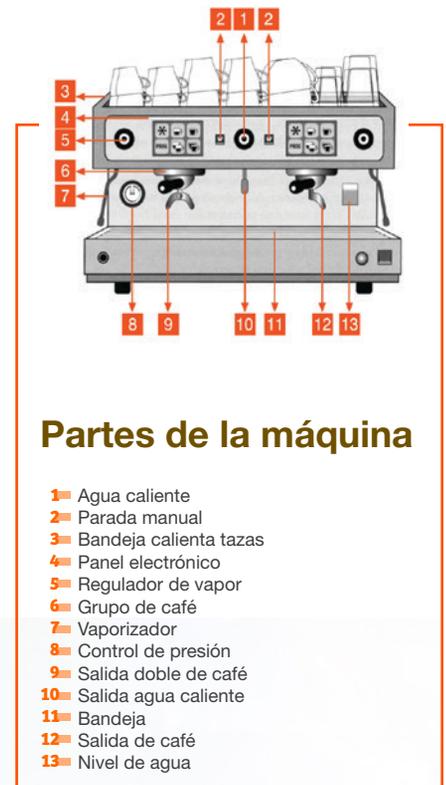
COMPAK[®]
COFFEE GRINDING COMPANY

Coffee **EXPERIENCE**

La máquina del café

La cafetera espresso nace de la necesidad de preparar café en un breve tiempo. Es la única máquina capaz de permitir una correcta emulsión en el líquido de las grasas naturales y los coloides, y da como resultado una crema de color avellana con estrías marrones, cuerpo denso, aroma rico y equilibrado, suave y perfumado, con una larga persistencia en boca.

La organización y puesta a punto de la máquina son aspectos primordiales para conseguir una taza regular de café espresso. Los principales parámetros a tener en cuenta son verificar la presión de la bomba (8-9 bar), la caldera (máximo 1 bar) y la temperatura del agua (88-92 °C). También es necesario limpiar la máquina y verificarla diariamente.



Productos y procedimientos de barista

Máquina de espresso

Hay que verificar parámetros y purgar todos los grupos y vaporizadores. Comprobar limpieza y verificar la distribución, colocación y limpieza de tazas y platos.

Molinillo de café

Comprobar el punto de molienda y trabajar con medio depósito.

Tamper

El tamper es la herramienta que permite presionar, pensar y compactar manualmente el café molido en el filtro de la máquina durante la preparación del café espresso. El prensado breve y enérgico de aproximadamente 20 kg sobre la pastilla da como resultado una extracción homogénea de la dosis. Es una de las variables que permite al barista afectar a la ciencia del espresso.



Líder en el envasado de alta barrera en el sector del café



Fres-co System España, S.A.U. - Avda. Virgen De Montserrat, 55
08970 Sant Joan Despi - Tel. 933 735 600 • cs.fse@goglio.it



Mundo BARISTA

La Mise en Place Barista



Dentro de la globalización del café, que muchos llaman la tercera revolución, surge con fuerza la figura del barista, la persona especializada en la elaboración, servicio y conocimiento de todo lo que sucede alrededor del café.

Un barista debe conocer el tipo de café que está trabajando y ver con qué sistema de elaboración le puede sacar más rendimiento.





El público quiere disfrutar de un café que no se pueda tomar en casa y Cafés la Brasileña ha sido pionera en esta revolución, incluyendo en la empresa a una ESCUELA DE CAFÉ

Queremos promover la excelencia ofreciendo siempre cafés de calidad y mejorando los estándares del café a través del conocimiento y la educación. En nuestros cursos enseñamos los parámetros que un barista debe controlar para que un café espresso sea correcto (dosificación de los cacillos, volumen, tiempo de extracción, presión del tamper...) y aquellos parámetros que tiene que controlar en la máquina (temperatura, presión de la bomba y de la caldera, programación...). También ofrecemos cursos de latte art.

La organización y preparación de todos los elementos es fundamental para ofrecer un buen servicio y demuestran la profesionalidad de quien se sitúa frente a la máquina de café. Tomar café es un acto social y los clientes agradecen que los establecimientos mejoren algunos aspectos básicos, especialmente cuando el café es el producto estrella y se personaliza la consumición.



Fotografía realizada por Vicugo

**MEJORA EL AROMA
Y EL SABOR DE TU CAFÉ
AÑADIÉNDOLE UNA CUCHARADA
DE ACHICORIA**

EL ÁRBOL

Achicoria especial - exprés

**[Es un producto
100 % vegetal
con un alto contenido en fibra]**

La achicoria enriquece el café con un mejor color y aroma y un intenso sabor. Es diurética y ayuda a hígado y vesícula a realizar sus funciones



**Una sola planta,
multitud de propiedades...**

EL CAPPUCINO

El cappuccino ideal se define como una bebida constituida por un café espresso al que se le ha añadido crema/espuma de leche. Posee un aroma intenso con notas de vainilla que se compenetran bien con las notas típicas del buen espresso. Al probarlo se percibe cuerpo, suavidad y redondez, sin prestar separación entre fases. El aroma es persistente y envolvente.

Latte Art

El arte del latte o arte del café se refiere a los diseños creados en la superficie del espresso por un barista. Es para muchos la guinda a un espresso exquisitamente preparado.

Para obtener una espuma adecuada es necesaria cierta técnica a la hora de calentar la leche con el vaporizador de una máquina espresso, con el fin de crear una crema densa y persistente, sin burbujas.

Aspectos a tener en cuenta para texturizar la leche:
Las leches desnatadas se texturizan más rápido y las partículas se separan antes que en las leches enteras. Utilizar leches enteras (grasas 3,5-3,7 % / proteínas 3,3-3,4 %)

Fotografía realizada por Vicugo



La temperatura inicial de la leche deberá estar en 5 °C, es decir, dentro de la nevera.

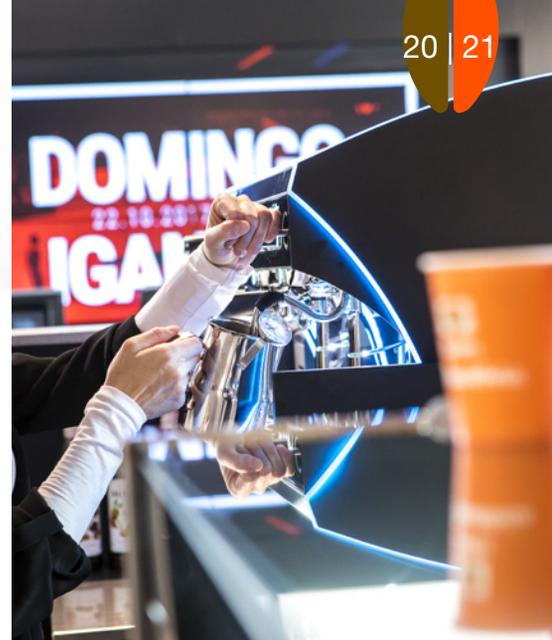
Nuestra leche debería estar entre los 60 y los 70°, y para ello lo mejor sería utilizar un termómetro. Lo que no podremos hacer nunca es emulsionar dos veces la misma leche.

Usar jarras limpias y del tamaño correcto para las bebidas a preparar. Llenar la mitad de la jarra de leche.

Quitar el agua que contiene la parte interior del vaporizador y después de texturizar volver a dar vapor para eliminar los restos de leche.

Pasos a seguir:

- 1 Poner la cantidad suficiente de leche, preferiblemente fresca o entera, en la jarra.
- 2 Introducir mínimamente la lanceta del vaporizador en la superficie de la leche.
- 3 Mantener la lanceta fija cuando la leche esté girando.
- 4 Cuando llegue a entre 60 y 70° apagar el vaporizador y extraerlo de la jarra.
- 5 Golpear la jarra contra la mesa y moverla en círculos para eliminar las burbujas.



Jarra de inox

Necesitamos un surtido de jarras para el servicio y elaboración de leche o combinados.

Deberá tener una boquilla pronunciada. La extremidad final de la boquilla deberá ser estrecha para poder controlar la velocidad, la densidad y el movimiento de la leche emulsionada que utilizaremos para el cappuccino. El acero con el que esté fabricada deberá ser de buena calidad aunque no espeso, para ayudar al barista a seguir y controlar la temperatura de la leche y prevenir un calentamiento excesivo.

Termómetro

Nos permitirá conocer la temperatura idónea para texturizar la leche y evitar los sabores extraños que se derivan de una leche con mucha temperatura. Debe estar limpio y calibrado.



Coffee

Empresa comprometida con el medio ambiente, somos pioneros en la utilización de tintas al agua de nuestros procesos de impresión, reduciendo así el impacto ambiental en nuestros productos y eliminando totalmente el uso de disolventes que tanto contaminan nuestro planeta.

Estamos acogidos al sistema de gestión de residuos de Ecoembes punto verde

Desde el año 2010 certificados en la exigente norma de seguridad alimentaria IFS, habiendo sido la primera empresa en nuestro sector en obtener dicho certificado.

AZÚCAR PRIETO
Cortés Bartolomé, S.L.
 Ctra. Villabáñez, km 1
 47012 VALLADOLID (ESPAÑA)
 Tel.: (34) 983 291 425
 (34) 983 291 455
 Fax: (34) 983 309 702
 azucaresprieto@azucaresprieto.com
www.azucaresprieto.com

¿Cómo dar un **VALOR AÑADIDO** al café?

Nuevas tendencias

Se ha empezado a tomar el café de diferentes formas en función del tipo de café y momento del día. La influencia gastronómica en el café ha llevado a descubrir nuevos métodos que están alcanzando una gran popularidad.

Cafés sin cables

Llegan nuevas formas de disfrutar de las propiedades de los mejores cafés de especialidad. A estos métodos de elaboración los llamamos cafés sin cables. Pese a su sencillez es necesario respetar, entre otras cuestiones, el punto de molido, la cantidad de café, la temperatura del agua y el tiempo de extracción.

CHEMEX

Convertido en icono del diseño moderno y objeto de deseo para los conocedores de cafés especiales, concilia en una pieza lo estético, lo funcional y lo gourmet. Se trata de una única y elegante pieza de vidrio resistente al calor con forma de reloj de arena. El modelo tradicional, en diferentes tamaños, lleva un collar de madera pulida con una corbata de cuero que sirve de mango. Sin partes móviles, sin electricidad, sin plástico, solo vidrio, papel filtro, café y agua, para los puristas más exigentes.

V 60

Este cono nos permite controlar la extracción de los granos de café por medio de la velocidad al momento de verter el agua. Con esto podemos lograr sabores únicos que serían imposibles de lograr con las cafeteras convencionales.

AEROPRESS

También conocida como cafetera de presión de aire, se distingue por su sencillez a la hora de preparar un excelente café. Fácil de trasladar y de utilizar en cualquier ocasión, es una combinación de cafetera de prensa francesa con un filtro de papel que utiliza la presión del aire. De moderno y práctico diseño, permite realizar un café de calidad en 30 segundos.

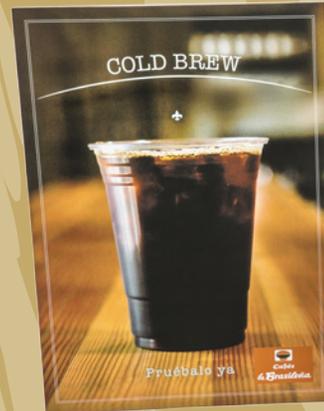
SIPHON

La elaboración del café en estas cafeteras es una maravillosa experiencia visual de la que resulta un café perfecto.



La influencia gastronómica en el café ha llevado a descubrir nuevos métodos que están alcanzando una gran popularidad.





Cold Brew

Este proceso de elaborar café es diferente frente a los tradicionales. Se trata de mezclar el café molido con agua fría durante un tiempo que oscila entre 18 y 24 horas, en un ambiente de temperatura estable. El cold brew es simple y fácil de elaborar, requiere un mínimo equipo, es la base perfecta para otras bebidas y ofrece como resultado un café con menos acidez y amargor. Posee un sabor dulce natural y revela unos aromas sutiles que resultan imperceptibles en caliente.



ENVASADO ALIMENTARIO Y MONOUSO

para los sectores de hostelería

DPK
DispoPack
Valles



Tel +34 937 142 068

www.dispopackvalles.com

Escuela de Café de Cafés la Brasileña

La **Escuela de Café de Cafés la Brasileña**, ubicada en nuestras instalaciones de Vitoria-Gasteiz, está orientada a dar una **respuesta a los profesionales de la hostelería**. Impartimos módulos diferentes en diversas disciplinas y cada uno de ellos cuenta con varios niveles de cualificación.

Queremos promover la **excelencia** ofreciendo siempre cafés de calidad y mejorando los estándares del café a través del conocimiento y la educación. En nuestros cursos enseñamos los parámetros que un barista debe controlar para que un café espresso sea correcto (dosificación de los cacillos, volumen, tiempo de extracción, presión del tamper...) y aquellos parámetros que tiene que controlar en la máquina (temperatura, presión de la bomba y de la caldera, programación...). También ofrecemos cursos de latte art y bebidas especiales.



Fotografía realizada por vicugo





Fotografía realizada por Exclusive Meeting

[Ratios]

CAFETERA	Aeropress	Sifón	V 60	Chemex	Gold Brew
MOLIENDA	fina	media	media	media	gruesa
TIEMPO INFUSIÓN	1-2 min	2 min	2-3 min	4-6 min	18-24 h
GRAMOS/CAFÉ	15 gr	25 gr	25 gr	40 gr	175 gr
GRAMOS/AGUA	200 gr	400 gr	400 gr	500 gr	1.000 gr
SERVICIOS	individual	3/4 personas	2 personas	3/4 personas	3/4 personas
RESULTADO	turbio	limpio	sedoso	transparente	refrescante

Cafeteras y accesorios para grandes cafés

Ullámanos al 951 081 564 de 09:00 a 14:00 - Lunes a viernes
www.bean-green.com • info@bean-green.com • C/ Ópalo, 91 • 29649 Mijas Costa - Málaga

¿SABE HASTA QUÉ PUNTO EL AGUA REPERCUTE EN EL SABOR DEL CAFÉ?

Soluciones de filtración
www.profesional.brita.es

Cafecedario

Arábica: una de las clases de café más cultivadas del mundo junto con el robusta.

Bloom: añadir una pequeña cantidad de agua al café al empezar el proceso de extracción.

Brew ratio: relación entre la cantidad de café molido y el agua usada para prepararlo.

C-Prize: precio base para el comercio del café.

Café de consumo: café que no tiene valor añadido respecto a su calidad.

Café verde: café en crudo.

Cherry: nombre que recibe el fruto del árbol del café.

Cooperativa: grupo de agricultores que trabajan juntos para un beneficio común.

Crema: capa de espuma de color marrón que aparece en la parte superior de un espresso.

Cup of Excellence: programa para encontrar, evaluar y clasificar el café de alta calidad de un país.

Cupping: proceso relacionado con el olor y el sabor llevado a cabo por catadores profesionales.

Defecto: grano de café defectuoso que tiene como consecuencia un desagradable sabor.

Dry Mill: clasificación y calificación del café orientado a la exportación.

Dry Process: proceso de secado de los granos de café.

Extracción: proceso en el que un porcentaje de café molido es disuelto en agua.

Grind Size: tamaño de la partícula de un grano de café.

Honey Process: proceso posterior a la cosecha, similar al proceso natural.

Latte art: diseños que se forman al verter cuidadosamente espuma de leche en un café espresso.

Lavado: técnica que consiste en un lavado del café antes del secado.

Ligeramente tostado: un café tostado de tal manera que se preserve su acidez y sabores afrutados. El grano de café es más claro.

Lote: café que ha pasado por algún tipo de proceso de selección.

Microespuma: pequeñas burbujas de espuma que surgen cuando la leche hierve adecuadamente.

Micro-lote: selección particular de café procedente de una finca o de un grupo de productores.

Peaberry: término usado cuando un grano de café contiene una semilla en lugar de dos.

Pergamino: capa protectora que rodea al grano del café y que es eliminada antes de exportarlo.

Prensado: proceso de apelmazar el café para hacer un espresso.

Proceso natural: proceso posterior a la cosecha en el que los granos de café se recogen y luego se secan cuidadosamente al sol.

Robusta: una de las dos clases de café más comercializadas en el mundo, junto con el arábica.

Screen Size: procedimiento en el que los granos de café son ordenados según tamaño antes de exportarse.

Sensación en boca: término utilizado para describir la textura del café, que va desde muy ligero a cremoso.



Silver Sking: una finísima capa adherida al grano de café.

Sobreextracción: término referido a la extracción de más material soluble del deseado cuando se prepara el café, lo que ofrece como resultado un sabor amargo, áspero y desagradable.

Speciality market: mercado en el que el café se comercializa en función de su calidad y sabor.

Strip picking: técnica de recolección manual.

Subextracción: sucede cuando, en el proceso de elaboración del café, no conseguimos disolver todos los solubles deseados en el café molido, lo que provoca un café de un sabor agrio.

Taza de calidad: la combinación de un delicioso gusto y excelente sabor atribuido a un café.

Terroir: combinación de los aspectos climáticos y geográficos que confieren al café su sabor.

Tiempo de preparación: tiempo que el agua está en contacto con el café cuando éste comienza a prepararse.

Trazabilidad: transparencia de la cadena de suministro en el café y su preservación, que permite a cualquier persona saber exactamente quién produjo un lote específico de café.

Tueste lento: proceso de tostado de entre 10 y 20 minutos de duración para que el café tenga el mejor gusto posible.

Tueste oscuro: café tostado durante un tiempo prolongado.

Typica: la variedad más antigua de arábica comercializada.



CHOCOLATERIE
MONBANA
FRANCE 1934

DESCUBRE TU
EXPERIENCIA GOURMET

MONBANA MILKSHAKE RÁPIDO Y FÁCIL DE USAR

Descubre toda la gama de sabores
www.monbanafoodservices.com

MADE IN FRANCE WITH PASSION



Cafés
la Brasileña

Cafés La Brasileña
Polígono Industrial de Betoño
Oñate, 12
01013 Vitoria-Gasteiz
Tel. +34 94 526 50 00
info@cafeslabrasilena.es
www.cafeslabrasilena.es

